

Herzlich willkommen in



Hiermit halten Sie ein besonderes Exemplar unserer Speisekarte in den Händen:

***Milch (in Rot) und Gluten (in Gelb)
sind farblich gekennzeichnet.***

Alle Soßen sind ohne Gluten

Restalkohol in den Soßen und Weinsorbet haben wir auch berechnet und angegeben.

***Außerdem haben wir mögliche
Alternativen (in grün) aufgezeigt.***

Andere Allergene haben wir in Blau aufgelistet.

Alkohol sofern in Soßen vorhanden, haben wir auch ausgewiesen.

***Am besten können wir Sie bedienen,
wenn Sie einen Tisch vorbestellen
mit dem Hinweis auf Ihre Allergie.***

***Alle Speisen und Getränke
können Spuren von Allergenen enthalten.***

***Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Andreas Stüber und sein Rhein-Hotel-Team***

Vorspeisen

„**Steeger Hinkelsdreck**“

Pastete von Hähnchenleber, Rotwein und Zwiebeln,
dazu geröstete Mandeln und Traubengelee vom
Riesling-Traubensaft, Weingut Dr. Kauer, Bacharach 
Milch, Sulfite, Nüsse, Weizen, Soja *Enthält ca. 0,75 % Restalkohol*

„**Wisperwind**“ **Mediterrheines Vitello Tonnato**

7 Stunden bei Niedertemperatur gegarter Wildschweinerücken
mit Crème von der geräucherten Wisperforelle,
Kaviar vom Bachsaibling, Wildkräuter
mit Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl

Vorspeisenplatte Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“

Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,
konfierte Wisperforelle, Lachsforelle und Seehecht
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle
mit Rote-Bete-Meerrettich,
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,
Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege
Sulfite, Nüsse, Milch, Nitrit Pökelsalz

Veganer Schnuggelteller



Hassans Hummus mit Haselnüssen
Linsencurrypralinenmousse
Fermentiertes Koji Gemüse
Brocamole aus Erbsen und Broccoli
Marinierte Wäller Basaltlinsen

Stübers Salatteller als Vorspeise

Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-
Ingwersalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten **Kräuter dressing**
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Bioöl 

Steinofenbrötchen mit Butter oder Bioöl

Fragen Sie nach Glutenfreiem Brot

Suppen

Miso-Suppe von Shiitake und Kräuterseitlingen



mit Meeresspargel, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam
Sulfite, Soja, Sesam

Samtsuppe von Kartoffeln, Wirsing und Möhren

mit geräucherter Wisper-Lachsforelle und Kürbiskernöl
Lactosefrei ohne Sahne
Nüsse, Milch, Soja

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Fuchsweizen

mit Tomatensugo, dazu Kräuterseitlinge, Austernpilze und
Shiitakepilze sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)
Eier, Nüsse, Gluten

Hausgemachter veganer Dulse-Algenburger - gegrillt - aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer dazu gegrillter Algentofu

aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei
mit Meeresspargel, Kartoffel-Kürbis-Zitronenpüree, sowie
Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
Sulfite, Nüsse

Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"



mit Tomaten-Paprikasoße mit Zwiebeln
dazu gebackene Kartoffeln oder frische Pommes frites
(laktosefrei + glutenfrei = unpaniert) Weizen, Milch

Frische Fische

Knusprige Wisper-Forelle aus der Forellenzucht Seitz in Lorch
mit gerösteten Mandeln in **Butter** und Olivenöl,
dazu gebackene Kartoffeln
Nüsse

Gegrillter Fisch der Woche
mit Riesling-Safransoße, und Bio-Fuchsweizennudeln, Meeresspargel,
Sulfite

**„Fischcurry“ – gegrillter Fisch der Woche und
Meerforellenklößchen**
mit Chili-Curry-Kokossoße, Meeresspargel und geröstetem Sesam,
Basmati und Roter Camarquereis
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)

Fischeintopf
mit Wisperforelle, Seehecht, Meerforellenklößchen, Kartoffeln,
Tomaten, Lauch, Wirsing, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Kardamom,
Knoblauch und Olivenöl, dazu Brot
Fragen Sie nach Glutenfreiem Brot

Fleisch aus Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten mit Weinbeeren

in Riesling eingelegte und 15 Stunden bei 80°C geschmorte
Schulter vom Hunsrücker Rind mit **Rieslingrahmsoße**, dazu
handgeschabte und gebackene Brennesselsamen-Spätzle
Die Soße enthält ca. 0,6 % Restalkohol

als kleine Portion

Sauerbraten vom Bacharacher Wildschwein

12 Stunden bei 80°C in Steeger Spätburgunder geschmort,
mit Preiselbeeren und Walnüssen,
dazu gebackene **Kartoffel-Brezelklößchen**
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)
Nüsse, Milch, Sulfite, Gluten, *Die Soße enthält ca. 0,85 % Restalkohol*

als kleine Portion

„Gockel in Riesling“ Brust vom Freilandhahn

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Austern und Shitakepilzen
Rieslingsoße, dazu Basmati und Roter Camarquereis
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)
Eier, Milch, Nüsse, Gluten, *Die Soße enthält ca. 2, % Restalkohol*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb

mit Preiselbeeren
dazu Gurken-Kartoffelsalat oder frische Pommes frites
(laktosefrei + glutenfrei = unpaniert) Weizen, Milch

Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb

mit Steeger Burgundersoße, *Die Soße enthält ca. 0,85 % Restalkohol*
Kräuterseitlingen, Austern und Shiitakepilzen
in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten,
dazu gebackene **Kartoffel-Brezelklößchen**
(laktosefrei + glutenfrei = z.B. mit Kartoffeln)
Eier, Milch, Sulfite, Nüsse, Gluten

Als Beilage zusätzlich zu allen Gerichten wählbar:

Gegrilltes Gemüse

Desserts

Bourbon-Vanille- und dunkles Schokoladeneis

mit Sahne und gerösteten Mandeln

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Sahne und gerösteten Mandeln

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Chef-Dessert

Fair Trade Bio Espresso, 2006er Alter Weinbrand aus Bacharach und

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte

Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,

Fruchtsorbet

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Dessertvariation II Feuer und Eis

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte

Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf **Baumkuchen**

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Dessertvariation III Slow Food Dessert

Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,

das Sorbet enthält ca. 4 % Restalkohol

Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer,

das Parfait enthält ca. 0,1 % Restalkohol

Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao

Nüsse, Milch, Sulfite, Ei

Dessertvariation IV Veganes Dessert

Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,

Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili,

Wechselnde Fruchtsorbets

Bio-Käseauswahl

gereifte Kuhkäse-Bollheimer Bergkäse, roter Bollheimer Rotschimmelkäse
und Eifelwürze Ziegenhartkäse, dazu Mittelrhein- Kirschsenf



Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

8) 2003 Riesling Auslese - edelsüß -

0.1 l

**Gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
geben wir folgende Zusatzstoffe an, die in unseren Speisen und Getränken
enthalten sind:**

Rote Bete-Meerrettich	3	Grenadine Sirup	1,2
Crème von der geräucherten Wisperforelle	3	Fanta	1,3
Speck	2,3	Coca Cola	1,6
Wurst, Schinken, Salami	5	Latte Macchiato	6
Früchte (teilweise)	4	Cappuccino	6
		Parfait	1
		Vanille- und Schokoladeneis	1
		Mousse au chocolat	1
		Crème brûlée	1

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff
4= gewachst

2=mit Konservierungsstoff
5=mit Phosphat

3=mit Antioxidationsmittel
6=mit Koffein

Speisen und Getränke mit Milcheiweiß

Steeger Hinkelsdreck
Kuhmilchkäse
Kräuterdressing
Kartoffel-Laugenbrezelklöße
Sahnehaube bei Samtsuppen und der Kartoffelsuppe
Rahmsoßen
Kräuterpfannkuchen
Panade vom Schnitzel
Mousse au chocolat,
Vanille- und Schokoladeneis
Parfaits und Crèmes, Crème brûlée
Cappuccino, Latte Macchiato
(Fragen Sie nach Hafermilch)

glutenhaltige Speisen

Kräuterpfannkuchen
geröstete Körner
Panade vom Schnitzel
Bandnudeln, Spätzle, Kartoffel-Laugenbrezelklöße
Brot

Speisen und Getränke ohne Milcheiweiß

Miso
Kartoffelsuppe ohne Sahne
Meerrettich
Crème von der geräucherten Wisperforelle
Salat mit Essig und Öl
Gebratenes Fleisch ohne Panade
Gebratener und gegrillter Fisch
Gemüse
Salzkartoffeln, Reis, Bandnudeln, Spätzle
Sauerbratensoße
Sorbets

glutenfreie Speisen

Kartoffelsuppe
Crème von der geräucherten Wisperforelle
Hinkelsdreck
Salami
Salat mit Kräuterdressing (ohne Körner)
Gemüse
Gebratenes Fleisch ohne Panade
Wildsauerbraten
Rieslingbraten
Gockel in Riesling
Gebratener und gegrillter Fisch
Vanille- und Schokoladeneis
Parfaits,
Mousse au chocolat,
Sorbets

WELCOME TO



This is a special edition of our menu:

***Milk (in red) and gluten (in yellow)
are color-coded.***

All sauces are without gluten.

We have also shown possible alternatives in green.

We have listed other allergens in blue.

***It is best to pre-order a table
with the indication of your allergy.***

***All dishes and drinks
may contain traces of allergens.***

Enjoy your meal!

***Family Andreas Stüber and the Rhein-Hotel-
Team***

Starters

„Steeger Hinkelsdreck“

Chicken liver pate, red wine, onions and roasted almonds
with grape jelly from Riesling grape juice from the Winery Dr.
Kauer, Bacharach
Milk, Sulfites, Nuts, Wheat, Soy



„Wisperwind“ Mediterrheines Vitello Tonnato

Roasted saddle of young wild boar
cooked at low temperature for 7 hours
with crème of smoked trout, caviar of speckled trout
and wild herbs with olive oil and cherry balsamico

Pâté plate „William Turner“

Chicken liver pate with grape jelly
confit Wisper trout, salmon trout and cod, **mousse** of smoked
trout with beetroot-horseradish
“Wisperwind” vitello tonnato style
and fennel-salami - 100% from the ‘middle-rhine-goat’
Sulfites, Nuts, Milk, Nitrite pickling salt

Vegan snack plate

Hassans Hummus mit Mandeln,
Linsencurrypralinenmousse,
Fermentiertes Gemüse mit Bärlauch,
Brocamole auf Wildkräutern
Lentilsalad



Stubers salad variation as starter

lettuce and wild herbs white cabbage-pumpkinseed, fennel-
orange
and carrot-ginger salad,
roasted sunflower, pumpkin- and sesame seeds
with our traditional **herb dressing**

or cherry balsamico and Organico



Stone-oven buns with **butter** or olive oil
Please ask for **glutenfree bread**

Soups

Miso-soup with mushrooms

*with sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds*

Sulfites, Soy, Sesame



Cream soup of potatoes, savoy cabbage and carrots

with smoked trout and pumpkin seed oil

lactose free without cream

Nuts, Milk, Soy

Main Courses

Vegetarian / Vegan

Homemade fine noodles

made from organic Fox-wheat

*with tomato sauce, mushrooms, vegetables, fried with garlic and
herbs from our kitchen garden in olive oil
(upon request with parmesan cheese)*

Eggs, Nuts, Gluten

Vegan Burger Patty of oats, peas, chickpeas and beetroot and Algotofu

*with Smashed Potatoes with lemon and Pumpkinoil, vegetables,
fried with garlic and herbs from our kitchen garden in olive oil*

Sulfites, Nuts



Vegan Miso Escalope (Schnitzel) "Vienna Style"

*with Tomato-Onion-Paprikasauce
and baked potatoes or fresh french fries
(on request with green sauce - vegetarian)*

(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)Wheat, Milk



Fresh Fish

Crispy Trout fried in almond-*butter*

from the trout farm in Lorch 4 km from Bacharach

with baked potatoes marinated in herbs from our kitchen garden

Nuts

Grilled organic Fishfillet of the week

with Rieslingsafransauce and sea asparagus

*served with **homemade fine noodles made from organic Fox-wheat***

Sulfites

„Fish Curry“ - grilled Fishfillet of the week and Troutdumplings

with Chili-Curry-Coconut Sauce, sea asparagus

and roasted sesame seedsserved with Rice

(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)

Fish stew

*with **Fishfillet of the week**, trout, **Troutdumplings** potatoes, tomatoes, leeks, ,onions, bell pepper, coriander, cardamom, garlic and olive oil, comes with bread*

Please ask for gluten free bread

Regional meat from Hunsrück und Eifel

Bacharacher Rieslingbraten with grapes

Roast beef shoulder in a special **Rieslingcream sauce**,
15 hours braised at 80 degrees
with **homemadenettle-seeds-spaetzle**
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)
Eggs, Nuts, Milk, Sulfites, Gluten

small portion

Sauerbraten of wild boar

Braised in Pinot Noir for 12 hours at 80
with cranberries and walnuts
served with baked **potatopretzel dumplings**
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)
Nuts, Milk, Sulfites, Gluten

small portion

Grilled breast and leg of free-range chicken

with portobello, shiitake and herb mushrooms
in Riesling sauce served with Rice
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)
Eggs, Milk, Nuts, Gluten

Wiener Schnitzel - Escalope of veal

with cranberries
and cucumber-potatoesalad or french fries
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)Wheat, Eggs, Milk

Pepper-steak of Bacharacher deer calf

with burgundy sauce, portobello, shiitake and herb mushrooms
fried in olive oil, garlic and herbs from our little kitchen garden
served with baked **potatopretzel dumplings**
(lactose free + gluten free = e.g. with potatoes)
Eggs, Milk, Sulfites, Nuts, Gluten

As a supplement additionally:

Grilled vegetables with olive oil, garlic and herbs

Desserts

Chocolate and bourbon vanilla ice-cream

with whipped cream and roasted almonds

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Bourbon vanilla ice-cream *with hot raspberries*

whipped cream and roasted almonds

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Dark chocolate mousse *with 85% of cocoa content*

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Chef-Dessert

*Contains a fair-trade Espresso, Marc of Riesling
and **dark chocolate mousse***

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Dessertvariation I

vegetarian menu

Crème brûlée with Madagascar vanilla and elderflower

Parfait of roasted pumpkin seeds, green tea and honey

Sorbet from local Fruits

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Dessertvariation II

fire and ice

Crème brûlée with Madagascar vanilla and elderflower

Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili

*on a piece of **pyramid cake***

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Dessertvariation III

slow food menu

Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant

Parfait of Trester, honey, lime and green pepper

Dark chocolate mousse

Nuts, Milk, Sulfites, Eggs

Dessertvariation IV

vegan menu

Sorbet of Riesling, oat milk and blackcurrant

Sorbet of raspberry, pointed pepper and chili

Sorbet from local Fruits

Small selection of cheese

*matured cow cheese Bollheimer Mountain cheese, Bollheimer red
mold cheese and hard cheese from the goat
with Middle Rhine cherry mustard*



Recommended wine for dessert:

8) 2003 Riesling Auslese - edelsüß -

0.1 l

**In accordance with the Additive Authorization Ordinance
we indicate the following additives contained in our food and beverages:**

Beet horseradish	3	Grenadine syrup	1,2
Crème of smoked trout	3	Fanta	1,3
Coca Cola	1,6		
Bacon	2,3	Latte Macchiato	6
Sausage, Ham, Salami	5	Cappuccino	6
Fruits (partial)	4	Parfait	1
Vanilla and chocolate ice cream	1		
Mousse au chocolat	1		
Crème brûlée	1		

Additives:

*1 =With coloring
4 = waxed*

*2 =With preservative
5 =With phosphate*

*3 =With antioxidant
6 =With caffeine*

Food and drinks with milk protein

Steeger Hinkelsdreck
Cheese (from cow milk)
Herb dressing
Potato pretzel dumplings
Cream topping for soups
Cream sauces
Herb pancakes
Breeding from escalope
Mousse au chocolat
Vanilla and chocolate ice cream
Parfaits and Crèmes
Cappuccino, Latte Macchiato

Food and drinks without milk protein

Miso
Potato soup without cream
Horseradish
Crème of smoked trout
Salad with vinegar and oil
Fried meat without breading
Fried and grilled fish
Vegetables without sauce
Boiled potatoes, rice, noodles, spaetzle
Sauce from sauerbraten
Sorbets

gluten-containing dishes

Herb pancakes
roasted grains
Breeding from escalope
Noodles, Spaetzle, Potato pretzel dumplings
Bread
Crèmes, Crème brûlée

gluten free meals

Bouillon
Potato soup
Crème from smoked trout
Hinkelsdreck
Salami
Salad with herb dressing (without grains)
Vegetables
Fried meat without breading
Sauerbraten
Fried and grilled fish
Vanilla and chocolate ice cream
Parfaits
Mousse au chocolat,
Sorbets